Gaggenau
Gebrauchsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d’emploi
Istruzioni per l’uso

VR 230

Elektro-Grill
Elektronische grill
Gril électrique
Grill elettrico

Inhaltsverzeichnis 3

Inhoudsopgave 11

Table des matières 19

Indice 28

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	**4**
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	**5**
Umweltschonende Entsorgung	5
Tipps zum Energiesparen	5
Ihr neues Gerät	**6**
Elektro-Grill	6
Zubehör	6
Sonderzubehör	6
Bedienung	**7**
Vor dem ersten Gebrauch	7
Einschalten	7
Ausschalten	7
Überhitzungsschutz	7
Betrieb mit dem Gussbräter (Sonderzubehör)	7
Einstelltabelle	**8**
Tipps und Tricks	**9**
Pflege und Reinigung	**9**
Gerät reinigen	9
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	10
Kundendienst	**10**

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter **www.gaggenau.com** und in unserem Online-Shop **www.gaggenau-eshop.com**

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe in diesem Gerät verwenden.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Herabtropfendes Fett kann während des Grillens kurz aufflammen. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.
- Der Grill bleibt nach dem Ausschalten lange Zeit heiß. Den Grill nach dem Ausschalten 30 - 45 Minuten nicht berühren.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die

Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung! Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör: Verwenden Sie nur das vorgesehene Originalzubehör. Verwenden Sie keine Grillschalen oder Aluminiumfolie. Dadurch wird der Grillrost beschädigt.

Umweltschutz

Umweltschonende Entsorgung

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

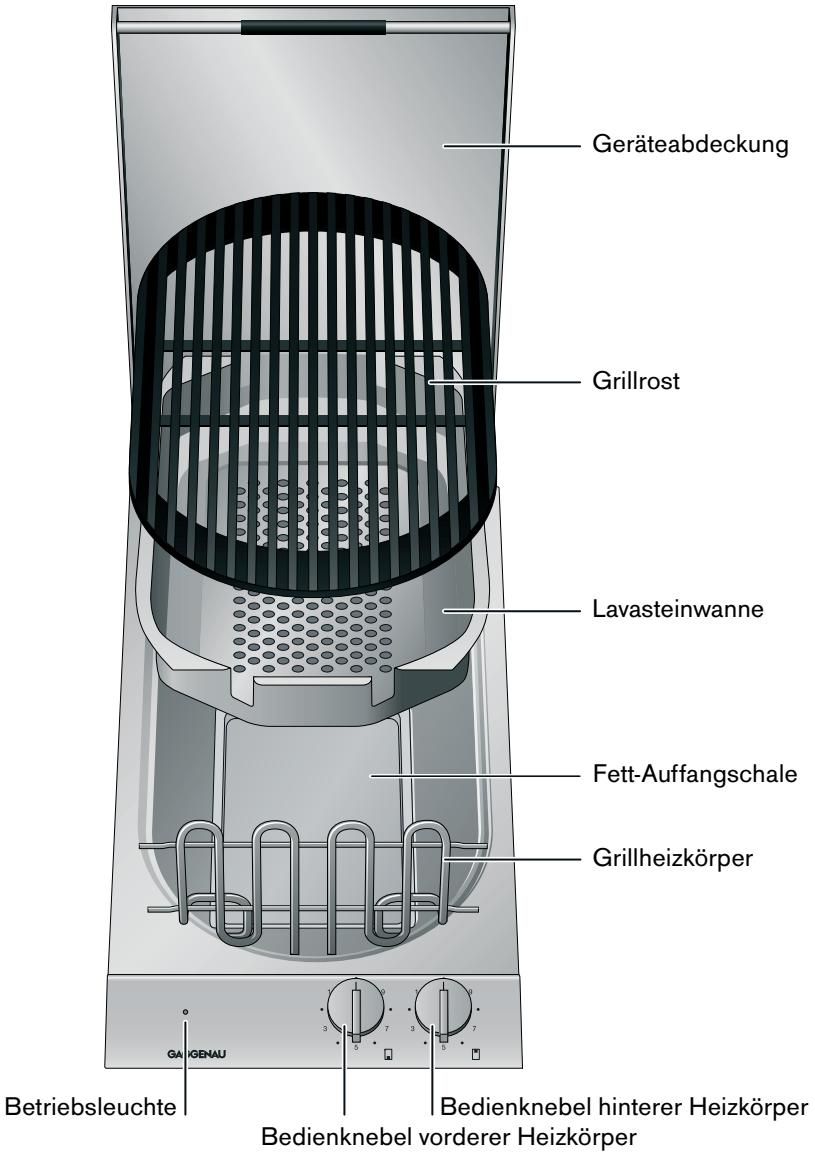
Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie den Grill nur so lange vor, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Nutzen Sie die Möglichkeit, für die Zubereitung kleiner Mengen nur den vorderen oder hinteren Grillheizkörper einzuschalten.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

Elektro-Grill



Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

Lavasteine

Reinigungsbürste

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

AM 060 000	Gussbräter
LV 030 000	Lavasteine (zum Austausch)
VV 200 014	Verbindungsleiste aus Edelstahl, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten
VV 200 034	Verbindungsleiste aus Aluminium, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie zum ersten Mal grillen:

1. Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.
2. Die Lavasteine aus der Folie nehmen und in die Lavasteinwanne füllen.
3. Beide Grillheizkörper nach unten klappen. Die Grillheizkörper müssen flach aufliegen.
4. Den Grillrost auflegen und den Grill für einige Minuten auf Stufe 9 aufheizen. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

Einschalten

Drehen Sie die Bedienknebel auf die Stufe 9. Die Betriebsleuchte leuchtet. Heizen Sie den Grill für 4 - 5 Minuten vor.

Stellen Sie nach dem Vorheizen die gewünschte Grillstufe ein und legen Sie das Grillgut auf.

Hinweis: Die beiden Grillheizkörper sind getrennt regelbar. So können Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen gleichzeitig grillen.

Ausschalten

Drehen Sie die Bedienknebel auf die Position 0. Die Betriebsleuchte erlischt.

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Der Grill bleibt auch nach dem Ausschalten längere Zeit heiß. Den Grill nach dem Ausschalten 30 - 45 Minuten nicht berühren.

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet das Gerät selbsttätig die Grillheizkörper ab, um Gerät und Einbaumöbel zu schützen. Nachdem das Gerät genügend abgekühlt ist, schaltet es wieder ein.

Betrieb mit dem Gussbräter (Sonderzubehör)

Der Gussbräter befindet sich nicht im Lieferumfang. Sie erhalten den Gussbräter bei Ihrem Fachhändler (Bestellnummer AM 060 000).

Der Gussbräter eignet sich besonders zur Zubereitung von kleingeschnittenem oder flüssigem Gargut, Gemüse, Süß- und Eierspeisen.

Hinweis: Lassen Sie auch beim Betrieb mit dem Gussbräter die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen im Grill.

So grillen Sie mit dem Gussbräter:

1. Grillrost abnehmen.
2. Gussbräter vorsichtig auf den Grill auflegen.
3. Beide Bedienknebel auf Stufe 9 drehen. Den Grill 5 - 6 Minuten vorheizen.
4. Nach dem Vorheizen auf die gewünschte Stufe zurückschalten. Den Gussbräter leicht mit Öl einpinseln und das Grillgut auflegen.

Einstelltabelle

Gargut	Grillstufe	Grilldauer	Bemerkungen
Fleisch und Geflügel			
Rindersteak, medium, 2 - 3 cm	8	2 - 3 Min. je Seite	Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft an der Oberfläche austritt.
Kalbskotelett, 2 cm	7	6 Min. je Seite	
Schaschlikspieße, à 100 g	6 - 7	15 - 20 Min.	Mehrfach wenden.
Lammkotelett, rosa, 2 cm	7	6 Min. je Seite	
Schweinenackensteak, 2 cm	7	6 - 8 Min. je Seite	
Grillwurst, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 Min.	Mehrfach wenden.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 Min.	
Putensteaks, 2 cm	6 - 7	12 - 15 Min.	
Hähnchenflügel, à 100 g	6 - 7	15 - 20 Min.	Mehrfach wenden.
Fisch und Meeresfrüchte			
Riesengarnelen	7	5 - 12 Min.	Garnelen mit Schale verwenden, roh oder vorgekocht.
Hummer, vorgekocht	8	7 - 15 Min.	
Lachssteak, 3 cm	6	10 - 15 Min.	
Thunfischsteak, 3 cm	6 - 7	7 - 10 Min.	
Fischfilet, 2 cm	6	6 - 8 Min.	z. B. Hering oder Heilbutt
Forelle, ganz, 200 g	7	12 - 15 Min.	Forelle mit Öl bestreichen, damit die Haut nicht am Grillrost anklebt.
Beilagen			
Gemüse	5 - 6	5 - 10 Min.	z. B. Zucchini und Auberginen in Scheiben, Paprika geviertelt
Champignonköpfe	6	4 - 6 Min.	
Obst (z. B. Pfirsich- oder Birnenhälften)	5	5 - 10 Min. je Seite	
Braten mit dem Gussbräter (AM 060 000 – Sonderzubehör)			
Pfannkuchen	7	1 - 2 Min. je Seite	
Pilzpfanne, 500 g	9	5 - 7 Min.	
Rührei	6 - 7	5 - 6 Min.	
Bratkartoffeln, 700 g	7 - 8	10 - 12 Min.	
Hackfleisch, 600 g	8 - 9	8 - 12 Min.	
Gemüsepfanne, 600 g	7	6 - 8 Min.	Grob gewürfelt, z. B. Paprika, Zwiebeln, Karotten, Zucchini.

Heizen Sie den Grill 4 - 5 Minuten auf Stufe 9 vor. Bei Verwendung des Gussbräters (AM 060 000) beträgt die Vorheizzeit 5 - 6 Minuten.

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Tipps und Tricks

- Heizen Sie den Grill immer vor. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung rasch eine Kruste bilden und Fleischsaft kann nicht mehr austreten.
- Sie können das Gargut vor dem Grillen mit hitzebeständigem Öl (z. B. Erdnussöl) bestreichen oder marinieren. Dadurch wird der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl / Marinade zu verwenden, da es sonst zu Flammenbildung und starker Rauchentwicklung kommen kann.
- Fleisch nicht vor dem Grillen salzen. Es können sonst lösliche Nährstoffe und Fleischsaft austreten.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Benutzen Sie keine Alufolie oder Grillschalen.
- Wenden Sie die Grillstücke erst, wenn sie sich leicht vom Rost lösen. Wenn Fleisch am Rost hängen bleibt, werden die Fasern zerstört und Fleischsaft tritt aus.
- Stechen Sie während des Grillens nicht in das Fleisch ein, da sonst Fleischsaft austreten kann.
- Gepökeltes wie Schinken oder Kasseler eignet sich nicht zum Grillen. Es kann zu einer gesundheitsschädlichen Verbindung kommen.
- Koteletts am Knochen und in der Fettschicht mehrfach einkerben, damit sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Entfernen sie Fettschichten eher nach als vor dem Grillen, sonst verliert das Fleisch Saft und Aroma.
- Geflügelstücke werden besonders knusprig braun, wenn Sie sie gegen Ende der Grillzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Obst kann je nach Geschmack nach dem Grillen mit Honig, Ahornsirup oder Zitronensaft abgeschmeckt werden.
- Gemüse mit langer Gardauer (z. B. Maiskolben) können Sie vor dem Grillen vorkochen.
- Fischfilet auf der Hautseite zuerst grillen. Haut mit Öl bestreichen, damit sie nicht am Grillrost hängen bleibt.
- Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie es nicht warm, sonst wird es zäh.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Dadurch vermeiden Sie das Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich Rückstände nur schwer entfernen.

Kratzen Sie eingebrannte Rückstände nicht ab, sondern lassen Sie diese in Wasser mit Spülmittel einweichen.

Nehmen Sie den Grillrost ab und schwenken Sie die Heizkörper nach oben. Nehmen Sie die Lavasteinwanne mit den Lavasteinen heraus.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Grillrost	Grobe Rückstände mit der Reinigungsbürste entfernen. Den Grillrost im Spülbecken einweichen. Mit der Reinigungsbürste und Spülmittel reinigen und gründlich trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten. **Nicht in der Spülmaschine reinigen!**
Edelstahlmulde	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen. Für starke Verschmutzungen unseren Edelstahl-Reiniger (Bestellnummer 464524) oder das Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) verwenden. Nach dem Reinigen mit unserem Edelstahl-Pflegemittel behandeln (Bestellnummer 461555).

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Lavasteinwanne	Lavasteine herausnehmen. Lavasteinwanne im Spülbecken mit Wasser und Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen einweichen lassen oder mit unserem Grillreiniger-Gel (Bestellnummer 463582) entfernen.
Lavasteine	Die Lavasteine auswechseln, wenn diese schwarz sind. Die Lavasteine sind dann mit Fett vollgesaugt und können während des Betriebs stark rauchen oder das Fett kann sich entzünden. Passende Lavasteine erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler (Bestellnummer LV 030 000).
Fett-Auffangschale	Im Geschirrspüler reinigen.
Bedienblende	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Auf die Bedienblende geratene säurehaltige Lebensmittel sofort entfernen (z. B. Essig, Ketchup, Senf, Marinaden). Zur Pflege der Bedienblende erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder in unserem Online Shop ein geeignetes Pflegeöl (Bestellnummer 311135). Tragen Sie das Pflegeöl mit einem weichen Tuch nach der Reinigung gleichmäßig auf die Bedienblende auf.
Bedienknebel	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein.
Gussbräter AM 060 000 (Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang)	Grobes Salz auf die Grillfläche streuen. Das Salz mit dem Fett vermischen, bis es mit Fett vollgesaugt ist. Das Salz entfernen und mit einem trockenen Tuch nachwischen. Den Gussbräter zur Aufbewahrung leicht mit Öl einreiben. **Nicht in der Spülmaschine reinigen!**

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☏

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 11 22 11
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

⚠ Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	**12**
Oorzaken voor beschadigingen	13
Milieubescherming	**13**
Milieuvriendelijke afvalverwerking	13
Tips om energie te besparen	13
Het apparaat	**14**
Elektronische grill	14
Toebehoren	14
Extra toebehoren	14
Bediening	**15**
Voor het eerste gebruik	15
Inschakelen	15
Uitschakelen	15
Beveiliging tegen oververhitting	15
Gebruik van de braadslede (extra toebehoren)	15
Bereidingstabel	**16**
Handige tips	**17**
Onderhoud en reiniging	**17**
Het apparaat reinigen	17
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	18
Klantenservice	**18**

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.gaggenau.com** en in de online-shop: **www.gaggenau-eshop.com**

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Geen houtskool of gelijksoortige brandstof in dit apparaat gebruiken.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Neerdruppelend vet kan tijdens het grillen kort opvlammen. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.
- De grill blijft nadat hij is uitgeschakeld lange tijd heet. De grill nadat hij is uitgeschakeld 30 - 45 minuten niet aanraken.

- Bij een gesloten apparaatafdekking onstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie! Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren: Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik geen grillschalen of aluminiumfolie. Hierdoor wordt het grillrooster beschadigd.

Milieubescherming

Milieuvriendelijke afvalverwerking

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

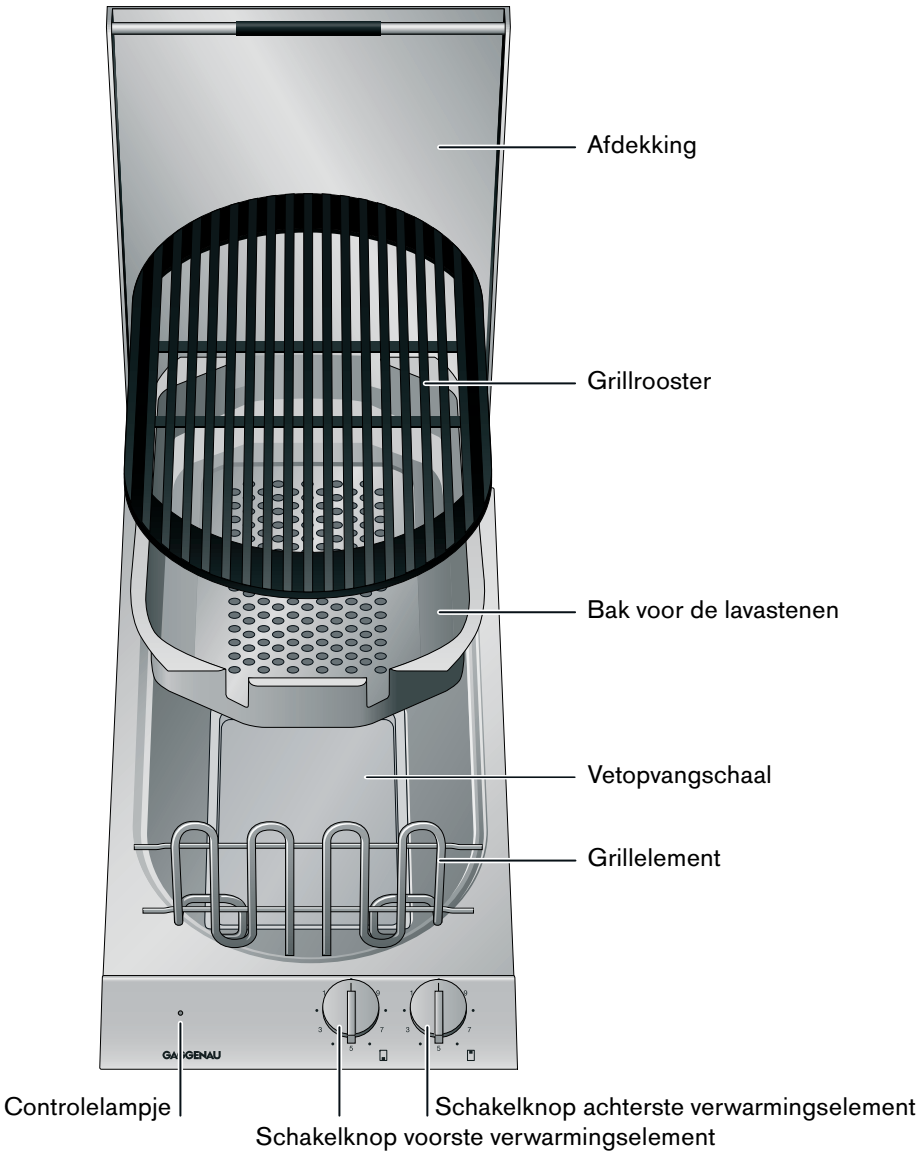
Tips om energie te besparen

- Verwarm de grill slechts zolang voor, totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Maak voor het bereiden van kleine hoeveelheden van de mogelijkheid gebruik om alleen het voorste of achterste grillelement in te schakelen.

Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren.

Elektronische grill



Toebehoren

Bij de levering van het apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:

Lavastenen

Reinigingsborstel

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

AM 060 000	Braadslede
LV 030 000	Lavastenen (ter vervanging)
VV 200 014	Roestvrijstalen verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten
VV 200 034	Aluminium verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Bediening

Voor het eerste gebruik

Let op de volgende aanwijzingen voordat u voor de eerste keer grilt

1 Reinig het apparaat en de toebehoren grondig.

2 Haal de lavastenen uit de folie en vul deze in de bak voor de lavastenen.

3 Klap beide grillelementen omlaag. De grillelementen moeten vlak op het apparaat liggen.

4 Plaats het grillrooster en verwarm de grill vervolgens gedurende enkele minuten op stand 9. Hierdoor verdwijnen eventuele geurtjes en het apparaat is helemaal schoon.

Inschakelen

Draai de schakelknoppen op stand 9. Het controlelampje brandt. Verwarm de grill gedurende 4 tot 5 minuten voor.

Stel na het voorverwarmen de gewenste grillstand in en plaats de voedingsmiddelen op de grill.

Aanwijzing: De beide grillelementen kunnen apart worden ingesteld. Op die manier kunt u voedingsmiddelen die op verschillende temperaturen moeten worden bereid gelijktijdig grillen.

Uitschakelen

Draai de schakelknoppen op de positie 0. Het controlelampje gaat uit.

⚠ **U kunt zich branden!**

De grill blijft ook na het uitschakelen geruime tijd heet. Raak de gril na het uitschakelen gedurende 30 tot 45 minuten niet aan.

⚠ **U kunt zich branden!**

Sluit de afdekking van het apparaat pas wanneer het apparaat is afgekoeld. Schakel het apparaat nooit in wanneer de afdekking is gesloten. Gebruik de afdekking niet als warmhoudplaat en zet er geen voorwerpen op.

Beveiliging tegen oververhitting

In geval van oververhitting worden de grillelementen automatisch uitgeschakeld ter bescherming van het apparaat en het keukenmeubel. Nadat het apparaat voldoende is afgekoeld worden de grillelementen weer ingeschakeld.

Gebruik van de braadslede (extra toebehoren)

De braadslede is niet bij de levering inbegrepen. De braadslede is verkrijgbaar via uw vakhandelaar (bestelnummer AM 060 000).

De braadslede is bijzonder geschikt voor de bereiding van kleingesneden of vloeibare levensmiddelen, groente, zoete gerechten en eiergerechten.

Aanwijzing: Laat ook bij het gebruik van de braadslede de bak met lavastenen in de grill.

Gebruik van de braadslede

1 Verwijder het grillrooster.

2 Plaats de braadslede voorzichtig op de grill.

3 Draai beide schakelknoppen op stand 9. Verwarm de grill 5 tot 6 minuten voor.

4 Na het voorverwarmen terugschakelen naar de gewenste stand. Breng een beetje olie met een kwast op de braadslede aan en plaats de levensmiddelen op de grill.

Bereidingstabel

Gerecht	Grillstand	Bereidingstijd	Opmerkingen
Vlees en gevogelte			
Runderbiefstuk, medium, 2 tot 3cm	8	2 tot 3 min. per kant	Het biefstuk is medium als er vleessap aan de buitenkant vrijkomt.
Kalfskotelet, 2 cm	7	6 min. per kant	
Shaslikspiezen, 100 g per stuk	6 - 7	15 tot 20 min.	Meermaals keren.
Lamskotelet, medium, 2 cm	7	6 min. per kant	
Varkenskarbonade, 2 cm	7	6 tot 8 min. per kant	
Grillworst, 50 tot 100 g	6 - 7	10 tot 20 min.	Meermaals keren.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 tot 15 min.	
Kalkoenbiefstuk, 2 cm	6 - 7	12 tot 15 min.	
Kippenvleugels, 100 g per stuk	6 - 7	15 tot 20 min.	Meermaals keren.
Vis en fruits de mer			
Reuzengarnalen	7	5 tot 12 min.	Garnalen ongepeld gebruiken, rauw of voorgekookt.
Zeekreeft, voorgekookt	8	7 tot 15 min.	
Zalmbiefstuk, 3 cm	6	10 tot 15 min.	
Tonijnbiefstuk, 3 cm	6 - 7	7 tot 10 min.	
Visfilet, 2 cm	6	6 tot 8 min.	bijv. haring of heilbot
Forel, heel, 200 g	7	12 tot 15 min.	Forel met olie bestrijken zodat de huid niet op het grillrooster aanbakt.
Bijgerechten			
Groente	5 - 6	5 tot 10 min.	bijv, courgettes en aubergines in schijfjes, paprika in 4 stukken
Champignonhoedjes	6	4 tot 6 min.	
Fruit (bijv. halve perziken of peren)	5	5 tot 10 min. per kant	
Bakken op de braadslede (AM 060 000, extra toebehoren)			
Pannenkoeken	7	1 tot 2 min. per kant	
Paddenstoelenschotel, 500 g	9	5 tot 7 min.	
Roerei	6 - 7	5 tot 6 min.	
Gebakken aardappelen, 700 g	7 - 8	10 tot 12 min.	
Gehakt, 600 g	8 - 9	8 tot 12 min.	
Groenteschotel, 600 g	7	6 tot 8 min.	Grof gesneden stukken, bijv. paprika, uien, wortelen, courgettes.

Verwarm de grill gedurende 4 tot 5 minuten op stand 9 voor. Bij gebruik van de braadslede (AM 060 000) bedraagt de voorverwarmtijd 5 tot 6 minuten.

De standen in de tabel zijn slechts richtlijnen. De hoeveelheid warmte hangt af van de aard en de toestand van de voedingsmiddelen.

Handige tips

- Verwarm de grill altijd voor. Zo kan door de intensieve stralingswarmte snel een korst ontstaan waardoor er geen vleessap meer verloren gaat.
- U kunt het te grillen gerecht met hittebestendige olie (bijv. arachide olie) bestrijken of marineren. Hierdoor wordt de smaak verbeterd. Let erop dat u niet teveel olie of marinade gebruikt omdat dit vlammen en een sterke rookontwikkeling kan veroorzaken.
- Het vlees niet voor het grillen zouten. Hierdoor kunnen anders oplosbare voedingsstoffen en vleessap verloren gaan.
- Leg de te grillen stukken direct op het rooster. Gebruik geen aluminiumfolie of grillschalen.
- Draai de stukken pas om als deze gemakkelijk van het rooster loslaten. Indien het vlees aan het grillrooster blijft kleven, worden de vezels vernietigd en gaat het vleessap verloren.
- Prik niet tijdens het grillen in het vlees. Er gaat anders vleessap verloren.
- Pekelvlees, zoals ham of casseler, is niet geschikt voor de grill. Hierbij kunnen er verbindingen ontstaan die schadelijk zijn voor de gezondheid.
- Koteletten bij het bot en in de vetlaag meermaals insnijden om te voorkomen dat deze tijdens het grillen gaan opbollen.
- Verwijder stukken vet bij voorkeur na het grillen in plaats van ervoor, anders verliest het vlees sap en aroma.
- Stukken gevogelte worden extra knapperig en bruin wanneer u deze tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Fruit kan, al naargelang uw wens na het grillen met honing, esdoornsiroop of citroensap op smaak worden gebracht.
- Groenten die langzaam gaar worden (bijv. maiskolven) kunt u voor het grillen voorkoken.
- Gril visfilet eerst op op de huidkant. Bestrijk de huid met olie, zodat deze niet aan het grillrooster blijft kleven.
- Serveer de gegrilde gerechten heet. Houd de gerechten niet warm, anders worden deze taai.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

⚠ Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Het apparaat reinigen

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon, wanneer het is afgekoeld. Hierdoor voorkomt u het inbranden van resten. Als resten meerdere malen zijn ingebrand, kunnen deze slechts nog moeilijk worden verwijderd.

Probeer ingebrande resten niet weg te krabben, maar laat deze inweken in water met afwasmiddel.

Verwijder het grillrooster en klap de verwarmingselementen omhoog. Haal de bak met lavastenen uit het apparaat.

Onderdeel/ oppervlak	Reinigingsadvies
Grillrooster	Grove resten met de reinigingsborstel verwijderen. Het grillrooster inweken in de spoelbak. Met de reinigingsborstel en afwasmiddel schoonmaken en grondig afdrogen. Hardnekkige verontreinigingen met het grillreinigings-gel (bestelnummer 463582) bestrijken en minstens 2 uur laten inwerken, bij sterke verontreinigingen gedurende de nacht. Vervolgens grondig afspoelen en afdrogen. Let op de aanwijzingen op de verpakking van het reinigingsmiddel. **Niet in de vaatwasser reinigen!**
Roestvrijstalen grillbak	Afwasmiddel met een zachte, vochtige doek aanbrengen. Met een zachte doek droogwrijven. Hardnekkige verontreinigingen laten inweken. Gebruik voor sterke verontreinigingen ons reinigingsmiddel voor roestvrij staal (bestelnummer 464524) of het grillreinigings-gel (bestelnummer 463582). Na het schoonmaken met ons onderhoudsmiddel voor roestvrij staal behandelen (bestelnummer 461555).

Onderdeel/ oppervlak	Reinigingsadvies
Bak voor de lavastenen	Lavastenen eruit halen. Bak voor de lavastenen met water en afwasmiddel in de spoelbak met een afwasborstel schoonmaken en met een zachte doek droogwrijven. Hardnekkige verontreinigingen laten weken of met het grillreinigings-gel (bestelnummer 463582) verwijderen.
Lavastenen	Lavastenen vervangen wanneer deze zwart zijn. Op dat moment zijn de lavastenen verzadigd met vet en kunnen tijdens het gebruik sterk gaan roken. Bovendien kan het vet vlam vatten. Geschikte lavastenen zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar (bestelnummer LV 030 000).
Vetopvangschaal	In de vaatwasser reinigen.
Bedieningspaneel	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek droogwrijven. Wanneer er zuurhoudende levensmiddelen op het bedieningspaneel komen, dienen deze onmiddellijk te worden verwijderd (bijv. azijn, ketchup, mosterd, marinades). Voor het onderhoud van het bedieningspaneel is bij uw vakhandelaar of bij onze online shop een geschikte onderhoudsolie verkrijgbaar (bestelnummer 311135). Breng na het schoonmaken de onderhoudsolie met een zachte doek gelijkmatig aan op het bedieningspaneel.
Schakelknop	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn.
Braadslede AM 060 000 (extra toebehoren, niet bij de levering inbegrepen)	Strooi grof zout op het grilloppervlak. Vermeng het zout met het vet totdat dit met vet is verzadigd. Verwijder het zout en neem het oppervlak met een droge doek af. Breng een beetje olie op de braadslede aan voordat u deze opbergt. **Niet in de vaatwasser reinigen!**

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agessieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Klantenservice

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD-Nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

E-Nr.	FD-Nr.

Klantenservice ☏

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	**20**
Causes des dommages	21
Protection de l'environnement	**21**
Élimination sans nuisances pour l'environnement	21
Conseils d'économie d'énergie	21
Votre nouvel appareil	**22**
Gril électrique	22
Accessoires	22
Accessoires spéciaux	22
Fonctionnement	**23**
Avant la première utilisation	23
Allumage	23
Arrêt	23
Protection antisurchauffe	23
Utilisation avec la cocotte en fonte (accessoire spécial)	23
Tableau de réglage	**24**
Conseils et astuces	**25**
Entretien et nettoyage	**25**
Nettoyage de l'appareil	25
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	26
Service après-vente	**27**

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.gaggenau.com** et la boutique en ligne : **www.gaggenau-eshop.com**

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols , nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. N'utilisez pas de charbon de bois ou des combustibles similaires dans cet appareil.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- La graisse qui goutte peut brièvement s'enflammer pendant la grillade. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.
- Le gril reste chaud pendant longtemps après son extinction. Ne

touchez pas le gril pendant 30 - 45 minutes après son extinction.

- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

Causes des dommages

Attention ! Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés : Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour le gril. N'utilisez pas de barquettes à grillade ni de feuille d'aluminium. Cela risque d'endommager la grille.

Protection de l'environnement

Élimination sans nuisances pour l'environnement

Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

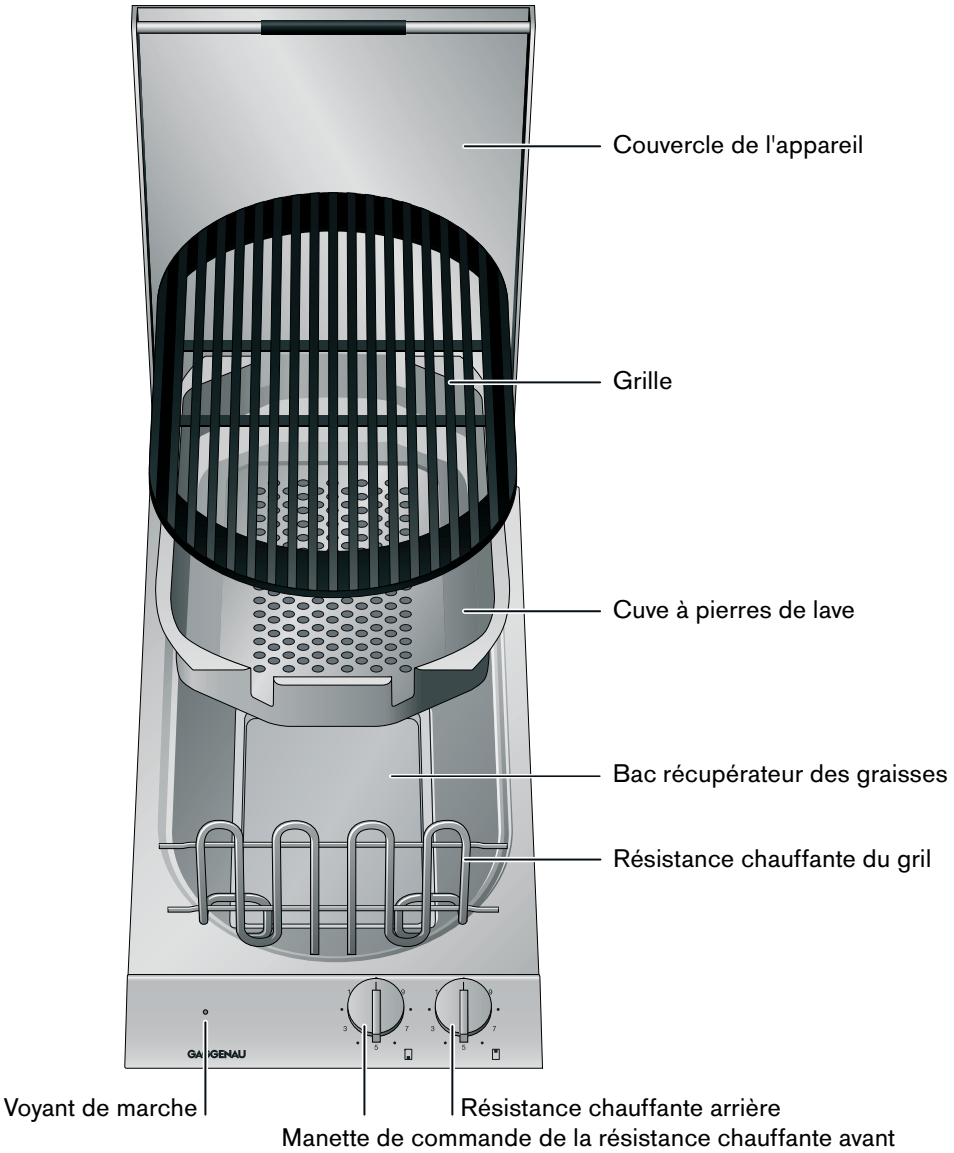
Conseils d'économie d'énergie

- Préchauffez le gril seulement jusqu'à ce qu'il atteigne la température voulue.
- Si vous n'avez que de petites quantités à cuire, profitez de la possibilité d'allumer seulement la résistance avant ou seulement la résistance arrière.

Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Gril électrique



Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Pierres de lave

Brosse de nettoyage

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

AM 060 000	Cocotte en fonte
LV 030 000	Pierres de lave (pour rechange)
VV 200 014	Baguette de jonction en inox, pour associer plusieurs appareils Vario
VV 200 034	Baguette de jonction en aluminium, pour associer plusieurs appareils Vario

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Fonctionnement

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le gril pour la première fois, respectez les instructions suivantes :

1. Nettoyer à fond l'appareil et ses accessoires.
2. Sortir les pierres de lave de la feuille et les mettre dans le bac.
3. Rabattre les deux résistances chauffantes. Les résistances doivent reposer bien à plat.
4. Poser la grille et chauffer le gril pendant quelques minutes en position 9. Cela permet d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

Allumage

Tournez les manettes en position 9. Le voyant de marche s'allume. Préchauffez le gril 4 à 5 minutes.

Après le préchauffage, réglez le gril à la puissance voulue et placez les aliments à cuire.

Remarque : Les deux résistances sont réglables séparément. Vous pouvez ainsi faire griller en même temps des aliments à une température différente.

Arrêt

Tournez les manettes en position 0. Le voyant de marche s'éteint.

⚠ **Risque de brûlure !**

Le gril reste très chaud longtemps après l'arrêt. Après l'arrêt, attendre 30 à 45 minutes avant de toucher au gril.

⚠ **Risque de brûlure !**

Ne pas fermer le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. Ne jamais allumer l'appareil lorsque le couvercle est fermé. Ne pas utiliser le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

Protection antisurchauffe

En cas de surchauffe, les résistances chauffantes se coupent automatiquement pour protéger l'appareil et les meubles environnants. L'appareil se rallume une fois qu'il a suffisamment refroidi.

Utilisation avec la cocotte en fonte (accessoire spécial)

La cocotte en fonte ne fait pas partie de la fourniture. Vous pouvez vous la procurer auprès de votre distributeur spécialisé (référence AM 060 000).

La cocotte en fonte est bien adaptée pour préparer des aliments liquides ou coupés menu, légumes, plats à base d'œufs, plats sucrés.

Remarque : Lorsque vous utilisez la cocotte en fonte, laissez le bac à pierres de lave et les pierres dans le gril.

Comment griller avec la cocotte en fonte :

1. Enlever la grille.
2. Avec précaution, poser la cocotte en fonte sur le gril.
3. Mettre les deux manettes en position 9. Préchauffer le gril pendant 5 à 6 minutes.
4. Après le préchauffage, ramener à la température voulue. Avec un pinceau, enduire la cocotte d'une mince couche d'huile et poser les aliments.

Tableau de réglage

Aliment	Niveau de puissance	Durée de cuisson	Remarques
Viandes et volailles			
Steak de boeuf, à point, 2 - 3 cm	8	2 à 3 min par côté	Le steak est à point lorsque le jus de la viande ressort en surface.
Côtelette de veau, 2 cm	7	6 min par côté	
Brochettes de chachlik, 100 g chacune	6 - 7	15 - 20 min	Tourner plusieurs fois
Côtelette de veau, rosée, 2 cm	7	6 min par côté	
Steak de porc dans l'échine, 2 cm	7	6 à 8 min par côté	
Saucisses à griller, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min	Tourner plusieurs fois
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min	
Steaks de dinde, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min	
Ailes de volaille, 100 g pièce	6 - 7	15 - 20 min	Tourner plusieurs fois
Poisson et fruits de mer			
Gambas	7	5 - 12 min	Utiliser des gambas non décortiquées, crues ou précuites
Homard, précuit	8	7 - 15 min	
Steak de saumon, 3 cm	6	10 - 15 min	
Steak de thon, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min	
Filet, 2 cm	6	6 - 8 min	exemple : hareng ou flétan
Truite, entière, 200 g	7	12 - 15 min	Enduire la truite d'huile afin que la peau ne colle pas à la grille.
Garnitures			
Légumes	5 - 6	5 - 10 min	exemple : courgettes et aubergines émincées, poivrons coupés en quarts
Chapeaux de champignons	6	4 - 6 min	
Fruits (moitiés de pêches ou de poires par exemple)	5	5 à 10 min par côté	
Rôtir dans la cocotte en fonte (AM 060 000 – accessoire spécial)			
Crêpes	7	1 à 2 min par côté	
Poêlée de champignons, 500 g	9	5 - 7 min	
Œufs brouillés	6 - 7	5 - 6 min	
Pommes de terres sautées, 700 g	7 - 8	10 - 12 min	
Viande hachée, 600 g	8 - 9	8 - 12 min	
Poêlée de légumes, 600 g	7	6 - 8 min	En dés grossiers, exemple : poivron, oignons, petites carottes, courgettes.

Faites préchauffer le gril en position 9 pendant 4 à 5 minutes. Si vous utilisez la cocotte en fonte (AM 060 000), faites préchauffer 5 à 6 minutes.

Les valeurs du tableau sont purement indicatives et peuvent varier en fonction de la nature et de l'état des aliments.

Conseils et astuces

- Faites toujours préchauffer le gril. Grâce à la chaleur intensive, vous obtiendrez ainsi rapidement une croûte qui empêchera le jus de la viande de s'écouler.
- Avant de griller les aliments, vous pouvez les enduire d'huile résistant à la chaleur (huile de noix par exemple) ou les faire mariner. Vous obtiendrez ainsi un meilleur goût. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile ou de marinade, car cela risque de provoquer trop de flammes et de fumée.
- Ne salez pas la viande avant de la faire griller. Cela risque de faire sortir les substances nutritives solubles et le jus.
- Placez les aliments directement sur la grille. N'utilisez pas de feuille d'aluminium ni de barquettes à grillade.
- Retournez les mets seulement lorsqu'il se détachent facilement de la grille. Si la viande reste collée à la grille, les fibres seront détruites et le jus va sortir.
- Ne piquez pas la viande pendant la cuisson, car cela fait couler le jus.
- Les viandes fumées, comme le jambon ou le kasseler, ne sont pas adaptées à la cuisson au gril. En effet, ce mode de cuisson peut provoquer la formation de composés nocifs pour la santé.
- Entailler plusieurs fois les côtelettes sur l'os et dans la couche de graisse afin qu'elles ne se gondolent pas durant la cuisson.
- Enlevez les couches de graisse plutôt après qu'avant la cuisson au gril afin de préserver le jus et l'arôme.
- Vous obtiendrez des morceaux de volaille bien croustillants et dorés en les enduisant de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson au gril.
- Selon vos goûts, vous pouvez assaisonner les fruits grillés avec du miel, du sirop d'érable ou du jus de citron.
- Avant de griller les légumes qui exigent une cuisson longue (épis de maïs par exemple), vous pouvez les précuire.
- Faites griller les filets de poisson d'abord du côté de la peau. Enduisez la peau d'huile afin que la peau ne reste pas accrochée à la grille.
- Servez les mets grillés chauds. Ne les maintenez pas au chaud, cela les rend coriaces.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

⚠ Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

⚠ Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Vous éviterez ainsi que des résidus d'aliments ne brûlent. Lorsqu'ils ont brûlé plusieurs fois, les résidus sont plus difficiles à enlever.

Pour enlever les résidus brûlés, ne grattez pas, mais faites-les d'abord tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Enlevez la grille et relevez les résistances chauffantes. Sortez la cuve contenant les pierres de lave.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Grille	Éliminer les résidus grossiers avec la brosse de nettoyage. Mettre la grille à tremper dans l'évier. Avec la brosse de nettoyage et du produit à vaisselle, laver et sécher soigneusement. Enduisez les salissures tenaces de notre gel nettoyant (référence 463582) et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si la grille est très sale. Rincez ensuite soigneusement et sécher. Respectez les instructions figurant sur l'emballage du nettoyant. **Ne nettoyez jamais au lave-vaisselle !**
Bac en inox	Appliquez du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ; séchez avec un chiffon doux. Faites tremper les salissures tenaces. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant à inox (référence de commande 464524) ou bien le gel de nettoyage de grils (référence de commande 463582). Après le nettoyage, traitez avec notre produit d'entretien pour inox (référence de commande 461555).

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Cuve à pierres de lave	Sortez les pierres de lave. Nettoyez la cuve à pierres de lave dans l'évier à l'eau et au produit à vaisselle, au moyen d'une brosse à vaisselle ; séchez avec un chiffon doux. Faites tremper les salissures tenaces ou enlevez-les avec notre gel de nettoyage pour grils (référence de commande 463582).
Pierres de lave	Remplacez les pierres de lave lorsqu'elles sont noires. En effet, les pierres sont alors gorgées de graisses et peuvent dégager beaucoup de fumée pendant la cuisson, ou bien la graisse peut s'enflammer facilement. Vous trouverez les pierres de lave qui conviennent auprès de votre distributeur spécialisé (numéro de commande LV 030 000).
Bac récupérateur de graisses	Nettoyez au lave-vaisselle.
Bandeau de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Séchez avec un chiffon doux. Éliminez tout de suite les aliments acides qui ont pu être projetés ou renversés sur le bandeau de commande (exemple : vinaigre, ketchup, moutarde, marinades). Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 311135) auprès de votre distributeur spécialisé ou en passant par notre boutique en ligne. Après le nettoyage, appliquez cette huile d'entretien de manière uniforme sur le bandeau de commande au moyen d'un chiffon doux.
Manettes de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.
Sauteuse en fonte AM 060 000 (accessoire spécial, non fourni avec l'appareil)	Répandez du gros sel sur la surface du gril. Mélangez le sel avec la graisse jusqu'à ce qu'il ait absorbé cette dernière. Enlevez le sel et essuyer avec un chiffon sec. Avant de ranger la cocotte en fonte, enduisez-la d'une mince couche d'huile. **Ne nettoyez jamais au lave-vaisselle !**

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour que vous n'avez pas besoin de chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	**N° FD**

Service après-vente ☏

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'une technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses.Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	**29**
Cause di danni	30
Tutela dell'ambiente	**30**
Smaltimento ecologico	30
Consigli sul risparmio energetico	30
Il vostro nuovo apparecchio	**31**
Grill elettrico	31
Accessori	31
Accessori speciali	31
Comando	**32**
Prima del primo utilizzo	32
Accensione	32
Spegnimento	32
Protezione antisurriscaldamento	32
Funzionamento con la piastra in ghisa (accessorio)	32
Tabella di regolazione	**33**
Consigli e suggerimenti	**34**
Cura e pulizia	**34**
Pulire l'apparecchio	34
Non usate questi detergenti	35
Servizio assistenza	**35**

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.gaggenau.com** e l'eShop **www.gaggenau-eshop.com**

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non utilizzare in questo apparecchio la carbonella o altri combustibili simili.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante la cottura al grill il grasso che cola può infiammarsi facilmente. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.

- Dopo la disattivazione, il grill rimane caldo a lungo. Dopo la disattivazione, non toccare il grill per 30 - 45 minuti.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scariche elettriche!

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Cause di danni

Attenzione! Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati: Usate solo gli accessori originali. Non utilizzate vaschette o pellicola di alluminio. Queste causerebbero danni alla griglia.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecologico

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

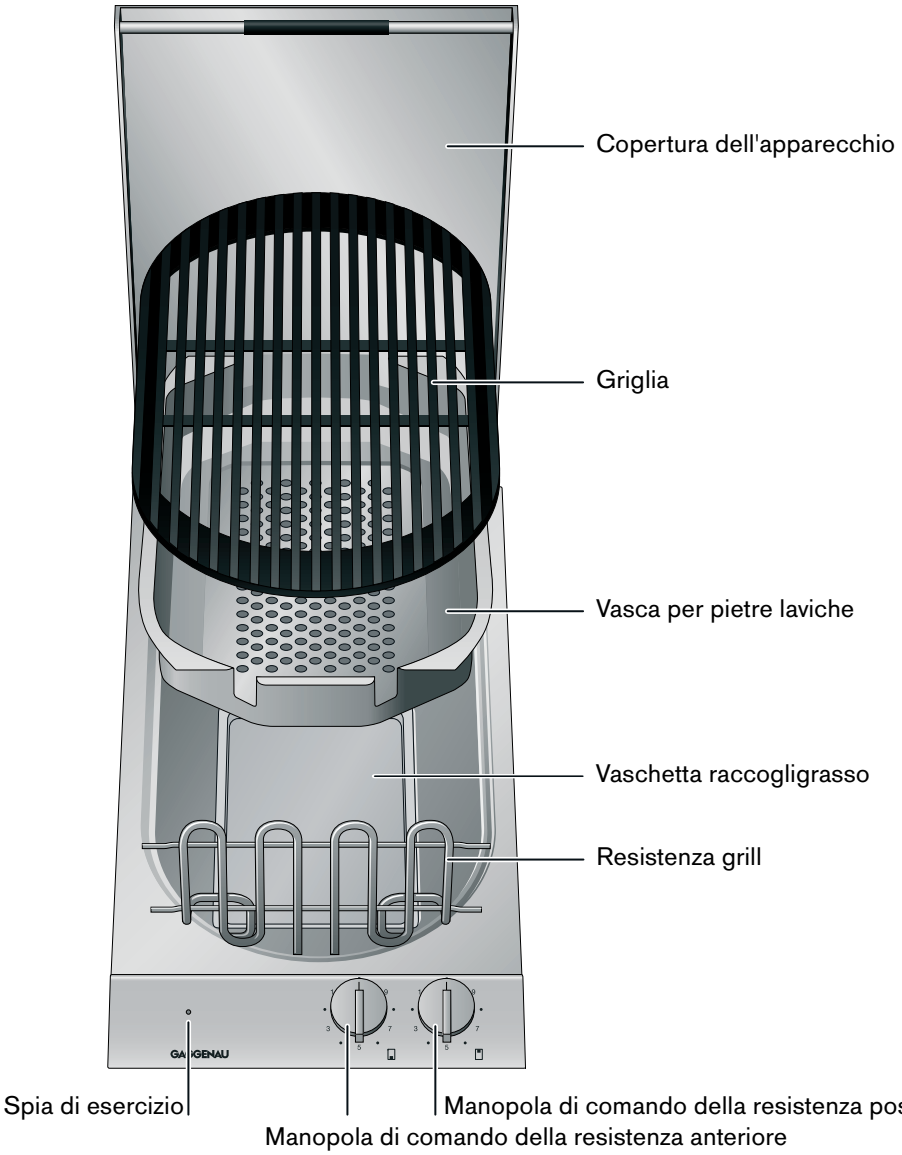
Consigli sul risparmio energetico

- Preriscaldare il grill solo fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Sfruttate la possibilità di accendere solo la resistenza anteriore o posteriore per la preparazione di piccole quantità.

Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori.

Grill elettrico



Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

Pietre laviche

Spazzola

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

AM 060 000	Piastra in ghisa
LV 030 000	Pietre laviche (di ricambio)
VV 200 014	Listello di collegamento in acciaio inox per la combinazione con altri apparecchi Vario
VV 200 034	Listello di collegamento in alluminio per la combinazione con altri apparecchi Vario

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erroneo degli accessori.

Comando

Prima del primo utilizzo

Osservate le seguenti indicazioni prima di usare il grill per la prima volta:

1 Lavate accuratamente l'apparecchio e gli accessori.

2 Togliete le pietre laviche dalla pellicola e versatele nell'apposita vasca.

3 Abbassate entrambe le resistenze. Le resistenze devono poggiare in piano.

4 Poggiate la griglia e riscaldate il grill per alcuni minuti al livello 9. In questo modo saranno eliminati eventuali odori di nuovo e impurità.

Accensione

Girate la manopola sul livello 9. La spia di esercizio si accende. Preriscaldate il grill per 4 - 5 minuti.

Dopo il preriscaldamento regolate il livello desiderato e poggiate la pietanza sul grill.

Avvertenza: Le due resistenze si lasciano regolare separatamente. Potete grigliare contemporaneamente i cibi che richiedono temperature differenti.

Spegnimento

Girate la manopola sulla posizione 0. La spia di esercizio si spegne.

⚠ **Pericolo di ustione!**

Il grill resta caldo per molto tempo anche dopo lo spegnimento. Non toccare il grill per 30 - 45 minuti dopo lo spegnimento.

⚠ **Pericolo di ustione!**

Chiudere la copertura solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato. Non accendere mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non usare la copertura per tenere caldi i cibi o come superficie di appoggio.

Protezione antisurriscaldamento

In caso di surriscaldamento l'apparecchio spegne automaticamente le resistenze per proteggere l'apparecchio stesso ed il mobile in cui è montato. Dopo un sufficiente raffreddamento, l'apparecchio si riaccende.

Funzionamento con la piastra in ghisa (accessorio)

La piastra in ghisa non è compresa nella fornitura. Potete ordinare la piastra in ghisa presso il vostro rivenditore specializzato (n. d'ordine AM 060 000).

La piastra in ghisa è particolarmente indicata per la preparazione di cibi tagliati o liquidi, verdure, pietanze dolci e a base di uova.

Avvertenza: Anche durante il funzionamento con la piastra in ghisa, lasciate nel grill la vasca con le pietre laviche.

Così si cucina con la piastra in ghisa.

1 Rimuovere la griglia.

2 Poggiare la piastra in ghisa sul grill con cautela.

3 Posizionare entrambe le manopole sul livello 9. Preriscaldate il grill per 5-6 minuti.

4 Riportate la temperatura al livello desiderato dopo il preriscaldamento. Spennellate leggermente la piastra con dell'olio e poggiate la pietanza da grigliare.

Tabella di regolazione

Pietanza	Livello di cottura	Durata di cottura	Note
Carne e pollame			
Bistecca di manzo, medium, 2 - 3 cm	8	2 - 3 min. per lato	La cottura della bistecca è medium quando fuoriesce del succo dalla superficie.
Costoletta di vitello, 2 cm	7	6 min. per lato	
Spiedini schaschlik, 100 g/cad.	6 - 7	15 - 20 min.	Girare più volte.
Costoletta di agnello, rosa, 2 cm	7	6 min. per lato	
Sella di maiale, 2 cm	7	6 - 8 min. per lato	
Salsiccia, 50 - 100 g	6 - 7	10 - 20 min.	Girare più volte.
Hamburger, 1 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Bistecca di tacchino, 2 cm	6 - 7	12 - 15 min.	
Ale di pollo, 100 g	6 - 7	15 - 20 min.	Girare più volte.
Pesce e frutti di mare			
Scampi	7	5 - 12 min.	Scegliere scampi col guscio, crudi o precotti.
Astice, precotto	8	7 - 15 min.	
Bistecca di salmone, 3 cm	6	10 - 15 min.	
Bistecca di tonno, 3 cm	6 - 7	7 - 10 min.	
Filetto di pesce, 2 cm	6	6 - 8 min.	per es. aringa o ippoglosso
Trota, intera, 200 g	7	12 - 15 min.	Spennellare la trota con olio per evitare che la pelle aderisca alla griglia.
Contorni			
Verdure	5 - 6	5 - 10 min.	per es. zucchine e melanzane a fette, peperoni tagliati
Teste di champignon	6	4 - 6 min.	
Frutta (per es. pesche o pere a metà)	5	5 - 10 min. per lato	
Cuocere con la piastra in ghisa (AM 060 000 – accessorio)			
Crêpes	7	1 - 2 min. per lato	
Padella di funghi, 500 g	9	5 - 7 min.	
Uova strapazzate	6 - 7	5 - 6 min.	
Patate saltate, 700 g	7 - 8	10 - 12 min.	
Carne trita, 600 g	8 - 9	8 - 12 min.	
Verdure in padella, 600 g	7	6 - 8 min.	Tagliate grandi, per es. peperoni, cipolle, carote, zucchine.

Preriscaldate il grill 4 - 5 minuti al livello 9. Se si usa la piastra in ghisa (AM 060 000) il tempo di preriscaldamento è di 5 - 6 minuti.

I valori forniti in tabella sono solo indicativi e a seconda dello stato e del tipo di pietanza c'è bisogno di più o meno calore.

Consigli e suggerimenti

- Preriscaldate sempre il grill. L'intensa irradiazione di calore consente la formazione rapida di una crosta e il succo della carne non può più fuoriuscire.
- La pietanza può essere spennellata con olio per le alte temperature (per es. olio di arachidi) o marinata prima di essere grigliata. In questo modo se ne esalta il sapore. Non usate troppo olio / marinata altrimente può formarsi la fiamma e svilupparsi il fumo.
- Non salate la carne prima di grigliarla. Potrebbero altrimenti fuoriuscire le sostanze nutritive solubili e il succo della carne.
- Poggiate la pietanza direttamente sulla griglia. Non usate la pellicola o le vaschette di alluminio.
- Girate la pietanza solo quando si stacca leggermente dalla griglia. Se la carne aderisce alla griglia, si distruggono le fibre e il succo fuoriesce.
- Non forate la carne durante la cottura, altrimenti fuoriesce il succo.
- Le carni salate, come il prosciutto o le carni affumicate, non sono indicate per la griglia. Potrebbe formarsi un composto dannoso alla salute.
- Intagliare in più punti le costolette vicino l'osso e nello strato di grasso, per evitare che si curvino durante la cottura.
- Togliete eventualmente del grasso dopo e non prima di grigliare la carne, altrimenti perde succosità ed aroma.
- Il pollame diventa particolarmente croccante, se verso la fine della cottura viene spennellato con burro, acqua e sale o succo d'arancia.
- Secondo i gusti la frutta può essere condita, dopo la cottura, con miele, sciroppo d'acero o succo di limone.
- Le verdure che richiedono un maggior tempo di cottura (per es. le pannocchie) possono essere precotte prima di grigliarle.
- Grigliare il filetto di pesce prima sul lato con la pelle. Spennellare la pelle con olio per evitare che aderisca alla griglia.
- Servite le pietanze grigliate ben calde. Non tenetele al caldo altrimenti diventano dure.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

⚠ Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pulire l'apparecchio

Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso e dopo averlo lasciato raffreddare. Così eviterete l'incrostazione dei residui di cibo. Se incrostati più volte, i residui si lasciano rimuovere difficilmente.

Non grattate via i residui incrostati, ma lasciateli ammorbidire in acqua e detersivo per stoviglie.

Rimuovete la griglia e girate la resistenza verso l'alto. Togliete la vasca e le relative pietre laviche.

Componenti/ superficie	Consigli per la pulizia
Griglia	Rimuovere i residui grossi con una spazzola. Lasciare la griglia in ammollo nella vasca del lavabo. Pulirla con la spazzola e del detersivo, quindi asciugarla accuratamente. Lo sporco più tenace può essere trattato con il nostro gel detergente per grill (n. d'ordine 463582) lasciandolo agire almeno 2 ore, lo sporco più resistente per una notte intera. Infine sciacquare accuratamente e asciugare. Osservare quanto riportato sulla confezione del detergente. **Non lavare nella lavastoviglie!**
Piano in acciaio inox	Applicare il detersivo per stoviglie con un panno morbido e umido; asciugare con un panno morbido. Lasciare in ammollo lo sporco tenace. Per lo sporco più tenace usate il nostro detergente per acciaio inox (n. d'ordine 464524) o il gel detergente per grill (n. d'ordine 463582). Dopo la pulizia usate il nostro prodotto di cura per acciaio inox (n. d'ordine 461555).
Vasca per pietre laviche	Togliere le pietre laviche. Lavare la vasca nel lavabo con acqua e detergente per stoviglie usando una spazzola; asciugare con un panno morbido. Lasciare ammorbidire lo sporco più tenace oppure rimuoverlo con il nostro gel detergente per grill (n. d'ordine 463582).

Componenti/ superficie	Consigli per la pulizia
Pietre laviche	Sostituire le pietre laviche quando sono diventate nere. Le pietre sono in questo caso intrise di grasso e possono produrre molto fumo durante l'uso o il grasso può infiammarsi. Le pietre laviche in sostituzione sono disponibili presso il vostro rivenditore autorizzato (n. d'ordine LV 030 000).
Vaschetta raccogligrasso	Lavare nella lavastoviglie.
Pannello di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato. Asciugare con un panno morbido. Rimuovere subito cibi acidi caduti sul pannello di comando (per es. aceto, ketchup, senape, marinate). Per la cura del pannello di comando è disponibile, presso il vostro rivenditore autorizzato o nel nostro negozio online, un olio idoneo (n. d'ordine 311135). Dopo la pulizia applicate uniformemente l'olio sul pannello di comando con un panno morbido.
Manopola di comando	Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato.
Piastra in ghisa AM 060 000 (accessorio, non compreso nella fornitura)	Cospargere sale grosso sulla superficie. Mischiare il sale al grasso finché non lo ha assorbito completamente. Rimuovere il sale e pulire con un panno asciutto. Strofinare con un filo d'olio prima di conservare la piastra in ghisa. **Non lavare nella lavastoviglie!**

Non usate questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Detergenti acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detergenti a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

Servizio assistenza

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. La targhetta riportante i suddetti numeri la troverete sulla parte bassa dell'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del servizio assistenza.

N. E	N. FD

Servizio assistenza ☏

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito.Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000516835 de, nl, fr, it (911207)

GAGGENAU